36e Année. — Tome LXX. N° 1824 Paris, 13 Juin 1929

REVUE DE VITICULTURE

VALEUR BIOLOGIQUE ET HYGIENIQUE DU VIN (1)

II

Les vertus que l'on prête au vin

L'apport au budget alimentaire de la France de près de quatre millions de millions de calories sous forme d'un peu plus du demi-litre de vin que les statistiques accordent au Français moyen, a donné et donne lieu à d'ardentes discussions.

Notre boisson nationale compte quelques ennemis, mais, en revanche, depuis que Noé a planté la première vigne, depuis que les textes sacrés l'ont approuvé, les partisans du vin n'ont cessé d'être légion et de compter respectueusement cette boisson parmi les aliments sains et utiles (2). Préférée et adoptée par toutes les nations latines, son usage s'est répandu dans le monde entier.

Afin de ne pas mélanger les questions de l'alcoolisme et de la valeur alimentaire du vin, ce que l'on a souvent fait à tort, je préfère laisser de côté ce que la littérature contemporaine a dit en bien ou en mal du vin.

Mais voici, par exemple, ce qui a été pensé et écrit à des époques où les ivrognes existaient sans doute, mais où on ne comptait certainement pas autant d'alcooliques que maintenant.

Il ne faut pas, en effet, confondre l'ivrognerie avec l'habitude des spiritueux et surtout des apéritifs. L'ivrogne classique du bon vieux temps ne s'enivrait qu'avec du vin. Son ivresse était courte, bavarde et gaie. Le buveur moderne, qui est ivre d'alcool, reste renfermé, sombre, taciturne et souvent mauvais. Le vin, pourquoi ne pas le reconnaître, ne provoque que peu de troubles moteurs, pas de délire, pas de dépression exagérée consécutive et les accidents qui peuvent survenir à l'ivrogne, les vomissements par exemple, sont déterminés bien plus par la quantité du liquide absorbé que par des phénomènes vraiment toxiques.

On ne saurait cependant nier, hâtons-nous de l'ajouter, qu'une ivrognerie

(1) Voir *Revue*, n° 1823, page 361.
(2) Sur ce thème : « On a chanté le vin comme la plus aimable des boissons », voir également : *Le vin, boisson hygiénique nationale*, par le Dr J. Vires (*Languedoc médical*, n° 10, octobre 1927).

vous venez de faire travailler, mais non pas à l'estomac, l'organe qui doit entrer en jeu lorsque le repas va commencer. Il serait donc sage de se reposer une demi-heure avant de manger le repas. Ce repos, étant donné la vie moderne, est d'une réalisation le plus souvent impossible. A défaut de repos, essayez comparativement de prendre une ou deux gorgées de vin ou de cidre ou de bière, puis attendez cinq à dix minutes avant de commencer votre repas. Seul le vin vous donnera cette sensation de chaleur à l'estomac qui est le prélude d'une bonne digestion. C'est là très probablement l'origine du Chabrot ou Chabrol, mélange de bouillon et de vin que font les paysans, dans certaines régions, au commencement du repas et au moment où ils mangent la soupe.

Les boissons tempérantes sont antihygiéniques. — Il s'agit du café, du thé et du chocolat et non des vins désalcoolisés, aromatisés ou sucrés, proposés sans succès pour propager l'usage du vin, avec lequel ils n'ont du reste aucun rapport. La consommation de ces boissons croît en France, depuis 1870, avec une intensité qui n'est nullement comparable à celle de l'accroissement de la consommation du vin. Mais il faut reconnaître que plus de 600 millions d'hommes boivent du vin ; 500 millions seulement consomment couramment du thé ; 100 millions du café et 50 millions du chocolat.

La diplomatie et la physiologie conseillent de conclure que, en matière d'alimentation, tout est une question de dose et il est rare que, parmi nos aliments courants, il s'en trouve qu'il ne faille pas condamner par principe quand ils sont pris inconsidérément à forte dose.

L'eau pure n'est-elle pas une mauvaise boisson ? — Pourquoi invoquer cet argument qui n'a rien à voir avec la question du vin aliment ? « On ne peut manger sans boire », dit un vieil adage. Or l'eau est à la base de toutes les boissons et sans conteste, elle est la première des boissons. Beaucoup de peuples n'en ont pas d'autre. Il s'agit naturellement de l'eau de source, saine et pure. Il faut toutefois reconnaître que si la soif réclame avant tout de l'eau, celle-ci ne calme la soif que quelque temps après son absorption. La boisson qui agit sur le goût et l'odorat est un désaltérant plus immédiat et c'est pour cette raison que l'homme préfère souvent à l'eau des liquides acidulés, odorants, alcooliques, etc.

Quant aux eaux minérales qui ont droit, elles aussi, de sortir de terre comme toutes les eaux des sources, le corps médical a certainement pris le soin de conclure à leur sujet. Si l'on en fait un usage exclusif, et par conséquent abusif, ne s'expose-t-on pas à des mécomptes ? Les eaux minérales apportent sans doute, ainsi que leur nom l'indique, des matières inorganiques précieuses parfois en thérapeutique ; elles contiennent encore quelques corps radio-actifs, mais le vin, nous le verrons, présente les mêmes avantages. De la façon dont le vin est ici sur la sellette, je me dois en manière de conclusion de me borner à condamner ceux qui mélangent au vin des eaux minérales susceptibles d'en altérer la couleur et d'en vicier le bouquet et le goût.

Le vin est-il un anti-alcoolique ? — On a dit et écrit à maintes reprises que le vin était un anti-alcoolique, que les pays viticoles sont ceux qui consomment le moins d'alcool. Si les statistiques accusent pour la France des moyennes aussi élevées de consommation d'alcool, cela tiendrait, prétend-on, à ce que l'usage des spiritueux dans les départements non viticoles est véritablement abusif. Par contre, le nombre des débits, par cent habitants, serait moins élevé dans les régions viticoles que dans les autres.

On a observé que, dans le département de l'Hérault, la région la plus vinicole du monde, dit-on, on consomme annuellement, par tête et par an, plus de 500 litres de vin à 8 % d'alcool environ. Cela fait 40 litres d'alcool pur pour le vin seulement et 45 litres avec les spiritueux, ce qui est énorme. Dans l'Hérault cependant, les alcooliques seraient plutôt moins nombreux qu'ailleurs, que dans la Normandie, par exemple. Vous savez que l'on cite toujours ce pays comme le plus frappé par sa consommation d'alcool pur par tête et par an. Or elle est de 15 à 18 litres, consommation bien inférieure, on le voit, à celle du Midi vinicole. Cela ne tend-il pas à démontrer tout au moins que l'alcool des spiritueux distillés et l'alcool sous forme de boissons fermentées telles que le vin sont, du point de vue physiologique et hygiénique, deux principes totalement différents !

Mais il faut avouer que l'on n'a que très rarement produit des statistiques suffisamment détaillées et certaines, permettant de démontrer qu'il en est bien ainsi.

Je vous dirai bien bas que dans cet ordre d'idées, il a paru un mémoire dû à un scientifique du pays astreint légalement au régime sec, où il est dit qu'après une enquête des plus minutieuses et telle qu'on n'en a jamais faite de plus précise, l'usage modéré des boissons alcooliques n'abrège nullement la durée de la vie. Le taux de la mortalité s'est montré plus élevé chez les abstinents. Ce sont là des faits aussi dignes de foi que tout ce que l'on avance en matière d'anti-alcoolisme (1).

Mais n'en déduisons pas que l'hérédité des ivrognes ne consommant que du vin pur n'est jamais frappée par l'alcoolisme et, si l'on voit dans les pays de vignobles des générations se succéder sans tare aucune, avec des descendances vigoureuses et bien portantes dans des familles de grands buveurs, ce n'est pas une raison pour oublier que l'ivrognerie, quand elle est constante et de longue durée, conduit aux accidents de l'alcoolisme. Une bouteille courante de 730 cc. de vin à 11° contient 80 cm³ d'alcool absolu ou 160 cm³ d'alcool à 50°, c'est-à-dire, au titre des spiritueux ordinaires. Si donc on prend à chaque repas plus d'une bouteille de vin, cela revient, en dernière analyse, à absorber plus de 7 petits verres par repas, soit par jour

(1) Raymond Pearl. *Alcool and Longevity* (Knopf, New-York, 1926). L'idée d'une enquête sur la longévité comparée des consommateurs modérés de boissons alcooliques et des abstinents est venue à l'auteur à la suite de ses recherches sur les modifications occasionnées par l'alcool sur la vésicule germinative de l'œuf de poule. Pearl a constaté que les animaux auxquels il faisait prendre de l'alcool par inhalation au point de les intoxiquer, vivaient plus longtemps et que leurs couvées présentaient moins de cas de mortalité.

14 verres normaux de cognac. Le vin, si l'on en abuse, peut donc être la dernière goutte qui fait déborder et engendre l'alcoolisme.

Ce sont là des constatations que l'on peut publier sans crainte de nuire au vin.

Le vin est un remède. — Tel est un des arguments également invoqués en faveur du vin ; et l'on a même créé le vocable de « vinothérapie », sans doute pour faire pendant au mot « hydrothérapie ».

La littérature médicale est riche en appréciations favorables au vin, mais la plupart des auteurs se contentent d'une courte affirmation sans grandes preuves. Combien de fois lit-on : « le vin est la boisson la plus franchement fortifiante » ; ou « le vin est un admirable médicament d'une utilité incontestable. » A part quelques études où le plaidoyer est plus long (1), mais dont les conclusions ne reposent de même sur aucune observation clinique rapportée avec précision, il faut reconnaître que la question des applications thérapeutiques du vin semble à peine ébauchée.

Dans les maladies des voies respiratoires, dans certaines bronchites d'origine infectieuse, d'origine grippale par exemple, le vin est considéré comme un bon reconstituant, ramenant les forces et contribuant à faire cesser la toux. Il n'est pas contre-indiqué pour les enfants atteints de broncho-pneumonie grave. Suivant certains statisticiens, les populations qui boivent du vin seraient relativement réfractaires aux maladies des voies respiratoires. Laënnec traitait la bronchite aiguë au vin rouge chaud et sucré. On a obtenu également avec le vin de bons effets chez les tuberculeux et si, au début des accès de fièvre, le vin est un excitant à éviter, il devient un des meilleurs remèdes quand la fièvre persiste. Il faut alors recommander les vins les plus riches en alcool et c'est ce dernier principe qui semble surtout agir ici.

Dans les maladies de l'estomac, cette boisson fermentée ne serait pas sans utilité pour combattre certaines formes de dyspepsie de dilatation, de gastralgie où la secrétion des ferments digestifs est suspendue. Théoriquement, on enseigne que les vins blancs les moins acides conviendraient à l'hyperchlorhydrie, tandis que les vins rouges secs, riches en tanin et en acides, combattraient efficacement l'hypochlorhydrie. Mais il ne faut pas oublier que les vins rouges ne sont pas plus acides que les vins blancs. Ils le seraient en général plutôt moins.

Les vomissements avec dépression, les vomissements de la grossesse, les vomissements nerveux cèdent souvent à l'usage des vins de Champagne ou des vins mousseux. C'est là une médication connue de tout le monde.

D'éminents praticiens ont prétendu que l'appendicite sévissait surtout sur

(1) Fonssagrives. *Hygiène alimentaire des malades, des convalescents et des valétudinaires* (Paris, 1861). — Cables. *Etude chimique et hygiénique du vin en général et du vin de Bordeaux en particulier* (Paris, 1880 ; Masson, éditeur). — Arnozan. *Des effets du vin sur l'organisme* (Bordeaux, 1895). — Portes, *Essai de classification des vins pour la thérapeutique* (Cité par Mauriac, *la défense du vin* (Paris, 1906. O. Doin, éditeur). *Le Vin et les médecins* (chez Mulot, Paris). — L. Roos. *Le Vin dans l'alimentation* (*Progrès agricole et viticole Montpellier* (1909). — L. Boeliachon. *Le Vin en thérapeutique. Thèse Méd. Bordeaux*, 1924. — L. Roos. *Le vin dans l'alimentation, constitution, consommation* (*Rev. Sté Scient. Hyg. Alimentaire*, T. 7 (1909), n° 5).

les buveurs d'eau, et qu'elle n'est devenue courante que depuis un quart de siècle, c'est-à-dire depuis l'époque de la grande crise phylloxérique qui a eu pour conséquence de diminuer la production des vignobles.

Vis-à-vis de la vessie : on a toujours répété que le vin, les blancs surtout, étaient diurétiques et particulièrement les plus riches en éthers et en acétate d'éthyle. Ces vins constitueraient un médicament préventif de la gravelle urique. Les petits vins à faible degré alcoolique sont à conseiller pour les estomacs fatigués, les diabétiques, les obèses, les goutteux, les calculeux, les ictériques.

Le vin, enfin, de notoriété publique, joue un rôle important lorsqu'il s'agit de tonifier les convalescents des maladies aiguës ; il agit peut-être alors par les substances minérales spéciales et variées qu'il apporte, ainsi que nous le verrons, et permettrait de lutter contre la misère physiologique. Les vins rouges de la Gironde, les vins vieux du Médoc, riches en phosphore, en fer, avec une teneur moyenne en tanin de 2 gr. 15 par litre, sont tout indiqués. On les donne comme plus actifs que les meilleurs toniques médicamenteux.

Reconnaissez que ces indications sur les propriétés thérapeutiques des vins sont un peu trop imprécises pour convaincre, mais souvent, lorsqu'on est imprécis, c'est parce que l'on ne peut faire autrement.

Voici cependant une action du vin mieux étudiée. On peut stériliser l'eau de boisson en la coupant à l'avance avec du vin (1).

Quand on mélange l'eau et le vin à parties égales, trois ou quatre heures à l'avance ou plus longtemps si la dilution est plus grande, on tue sûrement les bacilles de la typhoïde, du choléra et de la tuberculose quand il s'en trouve dans l'eau. La question a été étudiée avec précision au laboratoire : un contact de 2 heures et demie, après coupage à parties égales d'eau et de vin, fait diminuer quantitativement la flore bactérienne de 95 à 99 %. Les espèces les plus résistantes sont rarement des microbes pathogènes.

Ceux-ci ne résistent probablement pas, par suite de l'action de l'alcool qui se trouve accrue en présence des acides organiques. La connaissance si précieuse de l'action bactéricide des vins doit être répandue ; elle peut rendre beaucoup de services.

Les propriétés stérilisantes du vin sont du reste connues depuis la plus haute antiquité. Le « Baume du Samaritain », composé d'huile et de vin, était d'un usage courant ; il est encore prescrit au *Codex*. Dans le même ordre d'idée, on peut citer les emplâtres ou cataplasmes de mie de pain et de vin et les fomentations de vin et de miel de l'ancienne pharmacopée. Du temps où l'alcool et la glycérine n'étaient pas des produits courants, on avait recours au vin dans l'art de soigner et guérir les hommes et les animaux. Les chirurgiens du moyen âge employaient fréquemment le vin pour la guérison des plaies et lorsqu'on n'a pas d'autre antiseptique sous la main, il est recommandable de ne pas l'oublier.

Le vin mélangé à l'huile constitue ce que l'on appelle une marinade ; celle-

(1) L. Mathieu. *Vin et Epidémies* (*Revue de Viticulture*, 1912). Dr Pick (*Arch. of Hygien*, T. 19, 1893). — Dr L. Taverni (*Rivista d'Igiène Sanita publica*, 1900, p. 238).

ci met à l'abri de la putréfaction les viandes et le gibier. L'usage de faire macérer les fruits dans le vin est dans le même ordre d'idées une pratique à répandre, surtout s'il s'agit de fraises ou de fruits ramassés sur le sol et pouvant être contaminés.

Le vin est un aliment. — Sur ce point, il est possible de serrer la question d'un peu plus près.

Lorsqu'on veut déterminer la valeur nutritive d'un aliment, on le confie d'abord au chimiste pour connaître autant que possible sa teneur en principes immédiats utiles ou nocifs.

On demande en même temps au physicien de déterminer sa valeur calorifique.

Ceci fait, on consulte le physiologiste, auquel incombe la tâche de suivre étroitement l'aliment au cours de ses transformations successives après son ingestion et d'évaluer son effet physiologique utile.

Si l'on désire une enquête plus complète, on demande enfin à l'économiste de se joindre au chimiste et au physiologiste et de comparer la valeur nutritive et la valeur vénale de la denrée envisagée.

Sans ces diverses consultations, il est difficile de classer l'aliment à sa juste valeur. C'est donc ainsi que nous devons procéder pour le vin, faute de ne pouvoir conclure en juge équitable et indépendant.

(*A suivre.*)

J. Alquier,
Ingénieur agronome,
Directeur de la Société scientifique d'Hygiène alimentaire.

ACTION DES GELEES DANS LE VIGNOBLE

DANS LES HAUTES-PYRENEES

Les gelées d'hiver n'ont pas eu une intensité suffisante pour nuire au vignoble dans notre département.

Quant à celles du printemps, les dégâts occasionnés sont également insignifiants.

Les tailles se pratiquent toujours un peu tardivement ; la vigne débourre tard, aussi les bourgeons n'étaient-ils pas éclos au moment où les gelées auraient pu exercer une action défavorable.

Par contre, nous avons eu déjà bon nombre de petits orages à grêle, mais il en faut si peu pour la vigne, que la moindre chute de grelons qui n'occasionne pas de dégâts au blé ou aux autres récoltes en terre, détruit plus ou moins complètement la production viticole.

Une vingtaine de communes ont souffert de ces orages et la récolte a été compromise dans la proportion des trois quarts.

Par ailleurs, la vigne est belle ; les raisins sont abondants, et malgré les

froids qui alternent avec des journées de chaleur torride, il n'y a pas de maladie, ou tout au moins on les a heureusement combattues jusqu'à présent.

J. B.

REGION DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX

L'hiver a été exceptionnellement sec pour notre région, habituellement humide mais très froide, et la température rigoureuse s'est prolongée jusqu'à la fin d'avril. Les « saints de glace » ont même amené un retour offensif du froid dans la deuxième semaine de mai. Il y a eu, en avril, deux périodes de gelées : une de gelée à glace, avec des températures de —6°, au commencement du mois, et, vers la fin, deux matinées de gelées blanches. Bien que les bourgeons fussent peu développés, il y a eu beaucoup de mal, à des expositions très variées.

Les terres étant demeurées sèches, on a pu faire rapidement et à propos la première façon de printemps. Le débourrement a été lent et irrégulier ; mais, partout, les apparences sont belles.

On a, un moment, appréhendé une intense sécheresse. Toutefois, il est survenu quelques ondées bienfaisantes qui ont rassuré les cultivateurs. La dernière décade de mai a été plutôt orageuse et la grêle a commis quelques dégâts locaux.

On a déjà traité trois fois contre le Mildiou.

Le marché des vins est assez actif. Beaucoup de chais seront vides aux vendanges. Le commerce se plaint des difficultés rencontrées pour le placement des vins blancs de grande classe, les vins moyens s'écoulent aisément.

Georges Bord.

EN CHARENTES

Le vignoble des Charentes a eu à supporter les effets de trois périodes de gelées bien distinctes.

1° Gelée d'automne, le 24 septembre 1928. Ont été atteintes les vignes de certaines régions basses, notamment celles situées le long de la vallée de la rivière Le Né. De nombreux bourgeons ont été gelés dans les vignes fortement touchées ; mais les surfaces ainsi atteintes sont peu étendues. D'où, pour l'ensemble du vignoble, dégâts tout à fait restreints.

2° Gelées d'hiver, le 12 février 1929 et jours suivants. Les régions basses à nouveau atteintes, fortement par places, très localisées et faiblement (quelques bourgeons tués deci delà) sur toutes régions de peu d'altitude.

En somme, ici encore, dégâts de peu d'importance, si l'on considère tout le pays de Cognac.

3° Gelées de printemps (plusieurs gelées successives du 7 au 14 avril, dont la plus violente a été celle du 13. Les vignes de toutes situations ont été fortement abîmées. Le mal a paru d'abord particulièrement grand sur les hauteurs, où le débourrement de la vigne était avancé. Les vignes basses et le cépage Saint-Emilion, non encore bourgeonnés, semblaient partiellement épargnés. Par la suite, on a constaté que la gelée avait été si violente que bour-

geons et même contre-bourgeons avaient souvent gelé en bourre. Si bien qu'aujourd'hui, on voit des longs bois entiers complètement dénudés.

Ici, dégâts très sérieux, pouvant s'évaluer (avec, bien entendu, l'imprécision que pareille évaluation comporte) à la perte de 25 à 30 % environ de la récolte, *telle qu'elle se serait présentée à la sortie des grappes, en l'absence de gelées.*

Nous devons cependant indiquer aussitôt un correctif important à cette situation. Sans les gelées, il y aurait eu, cette année, une sortie de grappes volumineuses et abondantes, constituant en puissance une grosse récolte. Ce qui fait que les grappes des maîtres bourgeons épargnés peuvent suffire à elles seules pour donner un rendement petit moyen.

D'autre part, les vignes gelées, dont les deuxièmes bourgeons ou contre-bourgeons n'ont pas été tués, ont vu éclore une deuxième génération de grappes plus nombreuses que d'habitude en pareil cas (notamment sur les Saint-Emilions gelés). Et si l'on additionne les deux générations de grappes, on peut conclure en disant qu'à l'heure actuelle, il y a sur pied, dans les Charentes, au moins une récolte moyenne (récolte-volume) en perspective, si rien d'anormal ne vient pas la contrarier d'ici les vendanges.

Mais, d'ores et déjà, on peut prévoir qu'il est impossible d'obtenir des vins à fort degré. Le retard de la végétation, et surtout le retard des grappes nées des bourgeons secondaires, se répercuteront obligatoirement sur toutes les phases de la végétation, y compris la maturité.

Cognac, 5 juin 1929. J.-L. Vidal.

DANS LA DROME

A une chaleur torride et à une sécheresse prolongée a succédé un hiver un peu tardif, mais exceptionnellement rigoureux. Le froid a débuté pendant la première semaine de novembre, par quelques gelées blanches, auxquelles ont succédé des températures douces.

En décembre, nous n'avons eu comme nuits légèrement au-dessous de zéro que le 7, où le thermomètre descend le 16 à —2 et le 17 à —4. Janvier n'a pas eu des températures excessivement basses ; les minima ont été : — 7 1/3 le 17, —8 1/4 le 18, —7 le 19. Mas la neige est tombée cinq fois, en petite quantité, les 1er, 2, 14, 16, 27.

Février, qui a débuté par neuf beaux jours, avec ciel bleu et soleil, est devenu brusquement très mauvais. Le 11, 7 à 8 centimètres de neige, fondant dans l'après-midi ; le 12, deux chutes de neige, 18 centimètres de hauteur et —11 en ville ; les 13 et 14, —15. Le thermomètre n'accuse que —14 le 15, —12 le 16 et —3 le 17, avec cinq centimètres de neige.

A la campagne, le minimum a été de —18 à —25 et d'après quelques personnes, —22.

L'Isère a charrié de gros glaçons du 13 au 19.

Le 27, dégel et le 28 février, 3 centimètres de neige.

Mars a été clément : ciel bleu, soleil radieux, température agréable.

En avril, l'hiver a fait un retour offensif. Gelée assez forte le 2. Le ther-

momètre est descendu en ville à —2. Les pommes de terre ont souffert, les arbres fruitiers ont été peu éprouvés, la luzerne a baissé la tête. Les vignes, n'ayant pas encore poussé, n'ont subi aucun dégât.

Gelée blanche les 13 et 23.

La grêle tombe abondamment à Romans et ses faubourgs, le 16. Quelques grêlons le 28.

Mai. Mois très variable : un peu pluvieux au commencement (les 2, 3, 8, 9), puis venteux, orageux, chaud et sec.

Au 26 mai, la végétation est en retard de dix à quinze jours.

Les céréales sont belles, mais un peu claires, les pommes de terre, les betteraves, les fourrages souffrent beaucoup de la sécheresse persistante.

La vigne, en général, ne se ressent pas des froids excessifs de février ; les raisins sont nombreux et jusqu'ici on ne signale aucune maladie.

Dans quelques endroits, en plaine, les plants greffés, notamment le Durif et le Ribier, ont un ou deux bourgeons gelés.

L'hiver a détruit : figuier, néflier du Japon, grenadier, laurier-sauce, etc.

Des bambous, plantés il y a 56 ans, qui avaient résisté à toutes les intempéries, ont été partiellement détruits.

Dr Bonnet.

EN ROANNAIS

La chaleur survenue depuis une huitaine de jours a complètement changé l'aspect du vignoble, mais les bourgeons gelés sont bien morts. Les vignes qui n'ont pas été trop endommagées sont assez belles.

Ainsi que ma première note l'a déclaré, on peut estimer les dégâts de la gelée d'hiver entre 25 et 30 % d'une récolte moyenne.

Le comptage des bourgeons grillés est impossible à déterminer pour fixer les lecteurs de la Revue sur les conséquences des grands froids des mois de janvier et de février. En effet, dans toute la Côte, comme dans la plaine, les dommages sont très irréguliers. A côté de telle parcelle à peu près complètement anéantie, se trouvent d'autres parcelles très peu endommagées. Dans la plupart des cas, on se perd en conjectures sur les causes réelles de ces irrégularités. Néanmoins, nous avons pu constater qu'en de nombreux endroits, certains porte-greffes avaient bien plus souffert que d'autres. Parmi ceux qui ont le mieux résisté dans le Roannais, on peut citer le 41 B, le 3306 et le Vialla. Au contraire, ceux qui ont le plus souffert sont l'Aramon × Rupestris n° 9, le Monticola. Enfin, les exploitations nord, les vignes taillées avant les gelées, ainsi que celles non buttées ont plus particulièrement souffert.

Les papillons de Cochylis et d'Eudémis ont été moins nombreux qu'on le supposait et depuis le 25, on n'en voit plus guère. Il est vrai que les vents froids et secs que nous avons eus jusqu'au 20 mai en ont contrarié la sortie.

Un autre ennemi a fait son apparition l'an dernier, dans plusieurs points du vignoble et en y causant d'importants dégâts. Il s'agit de la Pyrale dont les foyers paraissent beaucoup plus étendus que l'an passé, ce qui inquiète vivement le vigneron avisé qui suit avec attention le mouvement des diverses

maladies de la vigne. Les premières taches de Mildiou ont apparu les 24-25 courant, mais sans causer aucune inquiétude sérieuse.

En résumé, en tenant compte des dégâts de la gelée d'hiver (pas de dégâts sensibles au printemps) et de ceux causés par les vers, on peut affirmer que la récolte sera inférieure de 40 % au moins à une récolte moyenne.

J. T.

EN BOURGOGNE

Le vignoble de la côte beaunoise se présente dans des conditions satisfaisantes.

Pas de gelées printanières,

Mais les gelées d'hiver ont retardé l'épanouissement de beaucoup de bourgeons, il y a inégalité de sortes. Au bas des coteaux, on trouve quelques bourgeons et même quelques pieds détruits. Le pourcentage de ces dégâts apparaît insignifiant.

Au demeurant, sortie satisfaisante ; l'abondance n'est pas extraordinaire ; mas, si tous les raisins qui se présentent arrivent à maturité, le vigneron n'aura pas à se plaindre.

Le commerce n'a pas encore enlevé tous les 1928. Cependant, l'année 1928 devra compter parmi les excellentes pour les vignes de pinots rouges, qui n'étaient pas trop chargées. Malheureusement, la distinction marchande ne se fait pas assez prononcée entre les vins de vignes vieilles et de petit rendement ; dès lors, vins parfaits en principe, et les vins de toutes jeunes vignes d'extraordinaire production. Que le vin reste encore quelques mois de plus en cave, et il faudra bien établir des différences de prix.

Quant aux vins blancs, on ne peut rien leur reprocher, quelle que soit leur origine ; aussi en reste-t-il très peu à la propriété. Il est vrai que le vin blanc de Bourgogne, avec l'étiquette de la commune productrice, sera toujours une rareté, à raison de l'étendue très restreinte du vignoble en pinot blanc.

J. L.

EN ALSACE

Ce n'est qu'assez tard qu'on a pu se rendre compte de l'importance des dégâts causés par le froid du 12 février.

Contrairement à toutes les prévisions, le mal a été beaucoup moins important qu'on pouvait craindre et même les personnes les plus qualifiées n'auraient jamais cru que la vigne pouvait résister à des froids allant jusqu'à 25-26° au-dessous.

Peu de dégâts à constater sur les jeunes vignes ; par contre, de 30 à 50 % de dégâts dans les vieilles vignes, ce taux s'élevant même jusqu'à 100 % pour certains cépages et expositions.

En général, le Riesling, qui avait de tout temps la réputation d'être le plus rustique, a le plus souffert.

Parmi les cépages sensibles, notons encore principalement : le Muscat Othonel, Sylvaner, raisins superbes, Sylvaner × Riesling.

Et parmi les plus résistants : Traminer, Knipperlé, Elbling.

Parmi les hybrides, ont bien résisté : Oberlin, Baco n° 1, 5279, tandis que le 4986, Gaillard 157 et surtout le 4995 ont été assez endommagés. Comme la plus grande partie de notre vignoble a été reconstituée ces dernières années et que ces jeunes vignes ont peu souffert, on peut évaluer les dégâts de 10 à 20 % de la totalité.

La vigne se présente actuellement très belle avec beaucoup de grappes très bien développées.

Jusqu'à présent, peu de papillons de Cochylis et d'Eudémis, ni aucune trace de Mildiou et d'Oïdium.

Gertwiller, ce 30 mai 1929. A. W.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Marchés vinicoles et défense du vin (E. F.). — Ecole municipale d'agriculture de Cibeins (Ain) : concours d'admission.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Chaque année à pareille époque, au moment où les pousses des vignes sont encore tendres avec empâtement fragile, nous avons des vents du nord violents qui font autant de ravages qu'une gelée. Cette semaine, le vent a soufflé en tempête, ce qui a dévasté les jeunes greffes qui n'avaient pas bien été attachés et les jeunes souches dont la végétation avait été rapide par la chaleur que nous avons eue fin mai. Dans le Narbonnais où le Mistral souffle avec plus de violence qu'ailleurs, les dégâts sont énormes. Des ceps sont complètement dépourvus de leurs pousses tendres qui ont été arrachées.

Cette année, les débuts sont mauvais pour la vigne : gelées, ravages d'insectes, vents violents, jusqu'aux lapins qui ont fait beaucoup de mal aux jeunes vignes de coteaux.

Sauf dans les environs de Béziers, où il est tombé un peu de pluie, nous continuons à avoir des temps secs dans toute notre région, contrairement à l'état atmosphérique de l'Algérie, qui amène des pluies abondantes et fréquentes. Si on craint le Mildiou dans notre colonie de l'autre côté de la mer, la sécheresse qui règne ici nous préserve pour l'instant de cette maladie cryptogamique.

Il est bon, avec les vents qui soufflent sur notre région et la chaleur de la journée, de surveiller le développement de l'Oïdium. Si on constate son apparition, l'arrêter immédiatement par une application de colloïdo mélangé à une bouillie cuprique.

L'ébourgeonnage sévère des ceps qui ont été gelés s'impose. Cette opération doit être faite dans les autres vignes, avant la floraison.

Tous les cépages sont aujourd'hui en fleurs. Les variétés précoces ont déjà « grainé ». Le temps sec est favorable à la fécondation des fleurs. Nous verrons sous peu si nous n'avons pas de Coulure. Ce que nous ne pensons pas.

Vérifier délicatement les jeunes greffes pour enlever les « gourmands » qui poussent très rapidement et abondamment à cette période. Ces gets de plants américains risquent de nuire au développement de greffons si on n'a pas le soin de les enlever fréquemment. Cette opération doit être faite avec précaution pour ne pas ébranler la soudure qui n'est pas encore bien solide.

Les vignes qui ont été éprouvées par les gelées d'hiver ou de printemps n'ont pas encore bel aspect. La végétation est loin d'avoir atteint celle des vignes normales. De plus, la sortie des raisins sur les vignes gelées est très faible.

Dans certains vignobles, on constate que la première génération d'Eudémis est plus forte que celle de l'année dernière. Les pluies n'on pas dérangé cette année les insectes de toutes sortes.

Les façons culturales se multiplient dans les vignes qui n'ont pas encore « croisé » ; aussi, la croûte du sol étant brisée et remuée assez fréquemment, on a conservé jusqu'à maintenant un peu d'humidité à la croûte arable ; mais les vents commencent à dessécher la surface de certaines terres. Nous ne pouvons avoir maintenant que des pluies localisées d'orages. Les régions qui ne reçoivent pas de ces pluies souffriront d'une sécheresse bien plus grande que celle des années précédentes.

Continuer à faire des labours superficiels fréquents si on veut conserver un peu de fraîcheur au sol.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés vinicoles sont restés calmes et les cours bien stationnaires. Quelques vins de qualité inférieure ont été cédés par la propriété aux cours officiels de 135 francs à 160 suivant degré.

Au port de Sète, on se plaint beaucoup du calme et du peu d'arrivages de vins d'Algérie et d'Espagne.

Presque tous ces vins, lorsqu'il n'y a pas encombrement, vont directement d'Algérie ou d'Espagne au Havre ou à Rouen par bateau, d'où ils sont distribués dans la région par camions ou à Paris par eau à des prix peu élevés.

Les prix par chemins de fer de Sète à Paris ou dans les pays de consommation du Nord et de l'Est sont beaucoup trop élevés à cause de l'impôt excessif que prélève l'Etat sur les transports. Ce qui est une erreur économique grossière et ruineuse pour les pays de production et pour le commerce local.

L'Algérie, qui produit des vins de primeur, commence à se hâter de vider les caves en acceptant les prix offerts par le commerce ou les maisons d'alimentation de la Métropole.

On trouve des vins en Algérie en ce moment à 13 et 14 francs le degré, beaux vins. Les vins pour la distillerie, qui se payaient 11 fr. 50 le degré, sont achetés en ce moment à 10 fr. 50 le degré.

A Alger, le trois-six rectifié neutre se paie 1.275 francs l'hecto. Le Marc à 86° 1.200 francs l'hecto. A Béziers, le trois-six vin à 86° à la dernière cote 1.075 francs l'hecto. Le marc à 52°, 640 francs, l'eau-de-vie de vin à 50°, 900 francs. — E. F.

Ecole municipale d'Agriculture de Cibeins (Ain). — Concours d'admission. — Le concours d'admission des élèves de l'Ecole municipale d'Agriculture de Cibeins (Ain), aura lieu le lundi 22 juillet prochain, à 7 h. 3/4, à la Martinière, 18, place de la Martinière.

Les demandes, adressées au maire de Lyon, devront parvenir avant le 15 juillet, dernier délai.

A cette occasion, le maire de Lyon informe les familles intéressées que l'Ecole est installée dans un vaste domaine de plus de 220 hectares. Les locaux scolaires, neufs, sont aménagés suivant les données les plus modernes et les plus hygiéniques.

L'Ecole donne aux élèves un enseignement théorique et pratique leur permettant de se créer des situations avantageuses dans toutes les branches de la culture et d'être admis dans les Ecoles nationales d'Agriculture. La durée de l'enseignement est de 3 ou 5 années.

De nouveaux agrandissements sont en cours d'exécution. Une section d'artisanat rural permettra à tous les élèves de l'école d'avoir des notions pratiques de forge, charronnage mécanique agricole, électricité rurale, etc... et de former, en 3 ans, des artisans complets.

Aux termes du règlement, les candidats doivent avoir de 12 à 14 ans. Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon (4e Bureau), qui tient à la disposition des intéressés des notices détaillées sur le fonctionnement de l'école, ou au Directeur de l'école, à Mizérieux (Ain).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 245 à 285 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 715 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à 625 francs. Vins blancs de Blois, 560 à 600 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.100 à 1.400 fr. ; Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 500 fr.; supérieurs 500 à 600 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 12 fr. » à 15 fr. » le degré. Blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, à 1.250 francs.

Midi. — *Nîmes (3 juin 1929).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 7°5 à 8°, de 127 à 132 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 132 à 138 fr. Montagne 1er choix, de 15 fr. 50 à 16 fr. le degré Costières, de 10 à 12°, de » à » fr. » le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, de 15 fr. 50 à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à. » fr.; trois-six de marc 86°, de » à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de 650 à » fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (28 mai 1929). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10° 1/2, de 132 fr. à 161 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de 15 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (7 juin). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 15 fr. 50 à 17 fr. le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de » fr. à » fr. » le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de » fr. » à » fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, » de à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr.; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 juin 1929.

Vins rouges, de 16 fr. à 16 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (8 juin). — Récolte 1928 : Vins rouges de 9° à 10°, de 145 à 158 fr., de 10 à 12°, de 150 à 190 fr. l'hectolitre.

Perpignan (8 juin 1929). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 9°, de 126 à 136 fr.; de 9 à 10°, de 136 à 148 fr.; de 10 à 11° ¼, pas d'affaires. Alcool 96/97°, de » à » fr. l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 360 à 400 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 360 à 400 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 460 à 540 fr., Haut-Rhin, 400 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 600 à 900 fr. Haut-Rhin, 500 à 800 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, » à » francs. Haut-Rhin, 220 à 240 et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 152 fr. 00 à 158 fr. 00 ; orges, 97 fr. 00 à 127 fr., escourgeons, 117 fr. à 122 fr. ; maïs, 114 fr. 00 à 117 fr. 00; seigle, 110 à 125 fr. ; sarrasin, 117 fr. à 149 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 118 fr. 00 à 127 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 122 fr. 47 à 121 fr. 70. — Buenos-Ayres, 90 fr. 83. — Chicago, 102 fr. 93. — Sons, 70 fr. à 110 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 150 à 170 fr. — Hollande, de » à » fr. ; jaune commune, de 35 à 45 fr. ; Saucisse rouge, de 35 à 45 fr. ; St-Malo, » à » fr. ; Rosa, 80 à 120 fr. ; Blanche commune, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 195 à 230 francs ; paille d'avoine, de 195 à 230 fr. paille de seigle, 195 à 230 fr. ; luzerne, 370 à 400 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 155 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 116 fr. 00 (Marseille); Coprah, 126 fr. 00 ; Palmiste, 111 fr. ».

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 221 fr. 00 à 222 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 21 fr. 00. — Veaux, 7 fr. 00 à 17 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 34 fr. 00. — Porcs, 10 fr. à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 128 fr. 00 à 132 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. à 115 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 31 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 114 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 376 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 32 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à 105 fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 400 à 700 fr. — Asperges en vrac, de 300 à 550 fr. les 100 kilos. — Haricots verts d'Algérie, de 150 à 350 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, de » à » fr. — Pommes communes, » à » fr. les 100 kg. — Bananes, de 500 à 575 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 400 à 800 fr. — Cerises du Midi, 250 à 400 fr. — Fraises de Carpentras, de 500 à 900 fr. — Oranges d'Espagne, 350 à 450 fr. — Choux-fleurs, 70 à 400 fr. le cent. — Tomates, de 400 à 550 fr. — Citrons d'Italie, 30 à 60 fr. le 100. — Epinards, 90 à 150 fr. les 100 kilos. — Artichauts du Midi, de 50 à 175 fr. — Poireaux 600 à 800 fr. les 100 bottes. — Oignons, 160 à 220 fr. les 100 kg.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 2 au samedi 9 juin 1929

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	20 »	10 »	15 »	»	.... 2....	20 »	10 »	15 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 3....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	21 »	12 »	16. 5	24	.... 4....	27 »	14 »	20. 5	»
Mercredi..	16 »	8 »	12 »	6	.... 5....	20 »	15 »	17. 5	4
Jeudi.....	16 »	11 »	13. 5	6	.... 6....	21 »	15 »	18 »	27
Vendredi..	19 »	12 »	15. 5	2.2	.... 7....	24 »	14 »	19 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 8....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	22 »	5 »	13. 5	»	.... 2....	25 »	17 »	21 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	2	.... 3....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	24 »	13 »	18. 5	»	.... 4....	30 »	15 »	22. 5	»
Mercredi..	16 »	10 »	13 »	2	.... 5....	24 »	15 »	19. 5	»
Jeudi.....	17 »	10 »	13. 5	8.5	.... 6....	26 »	» »	» »	1
Vendredi..	16 »	15 »	15. 5	0.4	.... 7....	26 »	16 »	21 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 8....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	21 »	» »	15. 5	»	.... 2....	20 »	12 »	16 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 3....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	26 »	» »	21. 5	»	.... 4....	25 »	13 »	19 »	0.2
Mercredi..	» »	» »	14. 5	3	.... 5....	19 »	13 »	16 »	2
Jeudi.....	17 »	» »	» »	8	.... 6....	19 »	14 »	16. 5	2.1
Vendredi..	19 »	16 »	17. 5	4	.... 7....	17 »	15 »	16 »	2
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 8....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	25 »	11 »	18 »	»	.... 2....	18 »	13 »	15. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 3....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	28 »	13 »	20. 5	»	.... 4....	18 »	10 »	14 »	6
Mercredi..	26 »	» »	» »	»	.... 5....	17 »	11 »	14 »	»
Jeudi.....	25 »	19 »	22 »	»	.... 6....	16 »	12 »	14 »	9
Vendredi..	26 »	17 »	21. 5	»	.... 7....	17 »	13 »	15 »	6
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 8....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.